

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні методичної комісії
Голова МК _____ Л. Грабовська
Протокол № ____ від “ ____ ” _____ 20__ р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ Т. Петренко
“ ____ ” _____ 20__ р.

**Тематичний план і програма
виробничого навчання
та
*виробничої практики***

Професія: *кухар; офіціант Врозряду*

Термін навчання: 3,5 роки

Тематичний план

№ з/п	Тема	Кількість годин
	<u>I курс</u>	
	<u>I семестр</u>	
	<u>Кухар III розряду</u>	
	I. Виробниче навчання в кухні-лабораторії	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)	6
2.	Робота в цеху для миття посуду	6
3.	Механічна кулінарна обробка овочів, грибів	24
4.	Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів	24
5.	Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів	42
	<u>II семестр</u>	
6.	Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових	18
7.	Приготування супів	18
8.	Приготування страв з яєць	12
9.	Приготування страв і гарнірів з овочів	24
10.	Приготування прісного тіста та виробів з нього	30
	Всього:	204
	III. Виробнича практика	
1.	Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Організація охорони праці на підприємстві	7
2.	Самостійна робота кухаря 3 розряду	329
	Кваліфікаційна пробна робота за професією: кухар III розряду	7
	Всього:	343
	Всього виробничого навчання:	204
	Всього виробничої практики:	343
	Всього за професією кухар III розряду:	547

<i>Позначення</i>	<i>Професійні компетентності</i>	<i>Кількість годин</i>
	II курс	
	ОФІЦІАНТ III розряду Модуль Оф – 3.1 Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства	
	I Виробниче навчання	
ОФ – 3.1.1	Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами	24
ОФ – 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	42
ОФ – 3.1.4	Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування.	12
ОФ – 3.1.5	Здійснення попередньої сервіровки столів.	12
	Всього:	90
	II Виробниче навчання на підприємстві	
ОФ – 3.1.2	Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни	78
ОФ – 3.1.3	Вивчення меню і преїскурантів.	90
	Всього:	168
	- Всього годин – виробниче навчання	90
	- Виробничого навчання на підприємстві	168
	Модуль ОФ – 3.2 Обслуговування відвідувачів в закладах ресторанного господарства різних типів, класів	
	I Виробниче навчання	
ОФ – 3.2.3	Отримання та подача страв і напоїв	24
ОФ – 3.2.5	Збирання використаного посуду	16
	Всього:	40
	III курс	
	Модуль ОФ – 3.2	
	I Виробниче навчання на підприємстві	
ОФ – 3.2.2	Прийом і оформлення замовлення	24
ОФ – 3.2.4	Здійснення розрахунку з відвідувачами.	12
	Всього:	36
	II Виробнича практика	
	Самостійна робота офіціанта III розряду	247
	Кваліфікаційна пробна робота за професією офіціант III розряду	7
	Всього:	254
	- Всього годин – виробниче навчання	130

	- <i>Виробничого навчання на підприємстві</i>	204
	- <i>Виробнича практика</i>	254
	<i>Всього за професією офіціант III розряду:</i>	588
	ОФІЦІАНТ IV розряду	
	Модуль Оф – 4.1	
	Підготовка торгових залів до обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів	
	I Виробниче навчання	
ОФ – 4.1.1	Підготовка торговельної зали до обслуговування	24
ОФ - 4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни	12
ОФ – 4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	18
	<i>Всього:</i>	54
	II Виробниче навчання на підприємстві	
ОФ – 4.1.1	Підготовка торговельної зали до обслуговування	30
ОФ – 4.1.2	Використання столового посуду, приборів, білизни	12
ОФ – 4.1.3	Обслуговування відвідувачів у торговельній залі	90
	<i>Всього:</i>	132
	III Виробнича практика	
	Самостійна робота офіціанта IV розряду	140
	Кваліфікаційна пробна робота за професією офіціант IV розряду	7
	<i>Всього:</i>	147
	- <i>Всього годин – виробниче навчання</i>	54
	- <i>Виробничого навчання на підприємстві</i>	132
	- <i>Виробнича практика</i>	147
	<i>Всього за професією офіціант IV розряду:</i>	333
	IV курс	
	Офіціант V розряду	
	Модуль ОФ – 5.1	
	Організація прийомів і банкетів з особливо складними формами, іноземних туристів	
	I Виробниче навчання	
ОФ – 5.1.1	Підготовка до обслуговування	30
ОФ – 5.1.2	Організація обслуговування, прийомів і банкетів з особливо складними формами	30
ОФ – 5.1.3	Обслуговування іноземних туристів	30
	<i>Всього:</i>	90
	II Виробниче навчання на підприємстві	
ОФ – 5.1.1	Підготовка до обслуговування	30
ОФ – 5.1.2	Організація обслуговування, прийомів і банкетів з особливо складними формами	30
ОФ – 5.1.3	Обслуговування іноземних туристів	30
	<i>Всього:</i>	90
	III Виробнича практика	
	Самостійна робота офіціанта V розряду	274
	Кваліфікаційна пробна робота за професією офіціант V розряду	7
	<i>Всього:</i>	281
	- <i>Всього годин – виробниче навчання</i>	90
	- <i>Виробничого навчання на підприємстві</i>	90
	- <i>Виробнича практика</i>	281

	<i>Всього за професією офіціант V розряду:</i>	<i>461</i>
	<i>Всього за курс навчання:</i>	<i>1929</i>

Кухар III розряду

I Виробниче навчання в кухні-лабораторії

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Інструктажі з безпеки праці та пожежної безпеки на виробництві (в кухні-лабораторії)

Ознайомлення з виробничими приміщеннями закладу ресторанного господарства. Взаємозв'язок між цехами та підсобними приміщеннями. Санітарно-гігієнічні вимоги до них. Особиста гігієна кухаря. Правила використання спецодягу. Інструктаж з безпеки праці на підприємстві.

Тема 2. Робота в цеху для миття посуду

Ознайомлення з цехом для миття посуду. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Організація миття столового та кухонного посуду. Миючі та дезінфікуючі засоби. Правила їх використання.

Зберігання чистого посуду. Санітарні вимоги до столового посуду.

Тема 3. Механічна кулінарна обробка овочів, грибів

Ознайомлення з овочевим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці.

Робота із Збірником рецептур. Нарізка овочів: значення, методи, прийоми, прості форми нарізки, використання.

Обробка бульбоплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка коренеплодів, форми нарізання та кулінарне використання.

Обробка капустяних, салатних, пряних, десертних овочів, їх використання.

Обробка цибулевих, плодових, зернобобових овочів, грибів, форми нарізання та кулінарне використання. Закріплення навичок з теми.

Тема 4. Механічна кулінарна обробка риби, приготування напівфабрикатів

Ознайомлення з м'ясо - рибним цехом: устаткування цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб з лускою, без луски.

Механічна кулінарна обробка риби з лускою, без луски. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб. Особливості розбирання інших видів риб. Визначення відсотку відходів.

Види панірувань та їх призначення. Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів формування та панірування напівфабрикатів з риби. Вимоги до якості. Закріплення навичок з теми.

Тема 5. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів, приготування напівфабрикатів

Ознайомлення з м'ясним цехом: устаткування м'ясного цеху, інструмент, інвентар, посуд. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Механічна кулінарна обробка м'яса.

Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів. Освоєння прийомів порціонування та панірування напівфабрикатів. Вимоги до якості.

Механічна кулінарна обробка субпродуктів, кісток.

Механічна кулінарна обробка птиці. Закріплення навичок з теми.

Тема 6. Приготування страв з круп, макаронних виробів і бобових

Ознайомлення з гарячим цехом: устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Робота із Збірником рецептур.

Приготування каш різної консистенції: розсипчасті, в'язкі, рідкі. Вимоги до якості каш. Відпуск.

Приготування страв з макаронних виробів: макарони відварні з жиром, з сметаною, сиром. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування страв з бобових: квасоля відварна з томатом і цибулею. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Тема 7. Приготування супів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску перших страв. Робота із Збірником рецептур з перерахунку сировини на задану кількість порцій.

Приготування овочевої пасеровки.

Приготування супів картопляних з крупами, бобовими, макаронними виробами, супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування супів молочних з крупою, макаронними виробами. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Тема 8. Приготування страв з яєць

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування та відпуску страв з яєць. Робота із Збірником рецептур.

Обробка яєць та яєчних продуктів. Варіння яєць у шкаралупі. Вимоги до якості. Відпуск.

Приготування яєць смажених. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 9. Приготування страв і гарнірів з овочів

Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в соусному відділенні, інструмент, інвентар, посуд.

Робота із Збірником рецептур. Визначення проценту відходів, втрат.

Страви та гарніри з варених та припущених овочів: картопля відварна, картопляне пюре, капуста відварна та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Страви та гарніри з смажених і запечених овочів: картопля смажена основним способом з сирі та відвареної, картопля смажена у фритюрі, картопля запечена та ін. Вимоги до якості. Відпуск.

Закріплення навичок з теми.

Тема 10. Приготування прісного тіста та виробів з нього

Ознайомлення з борошняним цехом. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю, підготовка устаткування до роботи. Робота із Збірником рецептур. Перерахунок сировини.

Приготування прісного тіста та формування виробів з нього: локшини та галушок, вареників з різними фаршами, пельменів та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

II Виробнича практика

Тема 1. Ознайомлення із закладом ресторанного господарства. Охорона праці на підприємстві

Ознайомлення з правилами ведення інструктажів з питань охорони праці, журналів реєстрації вступних, повторних, поточних, позапланових інструктажів. Ознайомлення з нормативними актами виробітку робочого часу, правилами оформлення актів про нещасні випадки на виробництві. Ознайомлення з документацією протипожежної безпеки, планами евакуації підприємства.

Проведення та документальне оформлення вступного інструктажу та інструктажу на робочому місці, поточного, повторного та позапланового.

Тема 2. Самостійна робота кухаря 3 розряду

Самостійне виконання робіт на робочому місці кухаря 3 розряду у відповідності до вимог кваліфікаційної характеристики із дотриманням технічних вимог безпеки праці, використанням новітніх технологій, устаткування, сучасних методів праці.

Примітка. Детальна програма виробничої практики розробляється кожним навчальним закладом окремо з врахуванням сучасних технологій, новітніх устаткувань та матеріалів, умов виробництва, за погодженням з підприємствами-замовниками кадрів та затверджується в установленому порядку.

Кваліфікаційна пробна робота

Приклади робіт. Варіння картоплі та інших овочів, бобових, макаронних виробів, каш; приготування нескладних супів; приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї; смаження картоплі, овочів, виробів з котлетної маси; запікання овочевих та круп'яних виробів; приготування страв з яєць, прісного тіста та формування виробів з нього, їх підсмаження та випікання; промивання, зачищення, нарізування овочів та зелені; розморожування м'яса, риби; потрошіння дичини, птиці, риби.

II КУРС

ОФІЦІАНТ III РОЗРЯДУ

Модуль ОФ 3.1

I Виробниче навчання

ОФ 3.1.1 Організація процесу підготовки залів до обслуговування згідно з вимогами.

Уміти: виконувати роботи з підготовки залів до обслуговування споживачів; оформляти букети, квіткові композиції, використовувати елементи декору тощо; підбирати посуд, прибори, столову білизну з урахування виду обслуговування; виконувати сервірування столів; готувати спеції і приправи; застосовувати кращий досвід роботи вітчизняних закладів та підприємств інших країн відповідного фаху; розвивати творчу активність, займатися самоосвітою

ОФ 3.1.2 Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни.

Уміти: експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-кеерер, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання

ОФ 3.1.4 Отримання посуду, приборів, столової білизни, підготовка до обслуговування.

Уміти: полірувати прибори, посуд; підбирати та розраховувати необхідну кількість столового посуду, білизни

ОФ 3.1.5 Здійснення попередньої сервіровки столів

Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами

II Виробниче навчання на підприємстві

ОФ 3.1.2 Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни.

Уміти: експлуатувати відповідні види торговельно-технологічного обладнання, ЕККА, R-keeper, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів; визначати види посуду, приборів, столової білизни; отримувати столову білизну, посуд, прибори; виконувати додаткове протирання; контролювати санітарний стан посуду, приборів та білизни; застосовувати доцільні способи зберігання

ОФ 3.1.3 Вивчення меню і преїскурантів

Уміти: враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами; консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви

Модуль ОФ 3.2

I Виробниче навчання

ОФ 3.2.3 Отримання та подача страв і напоїв.

Уміти: дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика; документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету

ОФ 3.2.5 Збирання використаного посуду і приборів

Уміти: використовувати сучасні засоби малої механізації під час прибирання використаного посуду, приборів

III КУРС

II Виробниче навчання на підприємстві

ОФ 3.2.2 Прийом і оформлення замовлення.

Уміти: приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо; використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності

ОФ 3.2.4 Здійснення розрахунку з відвідувачами

Уміти: проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток;

естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу

III Виробнича практика

Самостійна робота офіціанта III розряду.

Кваліфікаційна пробна робота за професією офіціант III розряду

Зміст загально професійних компетентностей

Уміти: враховувати відповідність асортименту вино-горілчаних виробів характеру страв; складати меню різних видів; володіти професійною термінологією; застосовувати правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями і кондитерськими виробами;

консультувати стосовно страв та напоїв, запропонованих у меню; пропонувати фірмові і особливі страви

Уміти: складати серветки креативними способами; виконувати попередню сервіровку столів; оформляти стіл квітами

Уміти: приймати замовлення від споживачів; використовувати правила підбору страв і вино-горілчаних виробів та коктейлів до страв; надавати вичерпну інформацію щодо інгредієнтів, способу приготування і правил споживання страв, напоїв, десертів тощо;

використовувати різні типи мовного етикету та іноземну мову у своїй професійній діяльності

Уміти: дотримуватися правил і технічних прийомів обслуговування споживачів; застосовувати техніки подачі страв: «порційно», «в обнос», «у стіл», з використанням приставного (підсобного) столика;

документально оформляти отримання страв, напоїв з кухні та буфету

Уміти: проводити розрахунки з відвідувачами в торговельній залі та за барною стійкою через РРО, через комп'ютерно-касові системи: за готівку, за допомогою пластикових та кредитних карток;

естетично та безпечно пакувати готові страви та напої, призначені для виносу.

ОФІЦІАНТ IV РОЗРЯДУ

Модуль ОФ – 4.1

I Виробниче навчання

ОФ – 4.1.1 Підготовка торговельної зали до обслуговування.

Уміти: готувати залу до обслуговування; організовувати обслуговування бенкетів різних видів; здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів;

використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організовувати обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; складати святкове меню, оформляти запрошення і кувертні (персональні) картки меню; проявляти творчу ініціативу

ОФ – 4.1.2 Використання столового посуду, приборів, білизни.

Уміти: отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар, спеціальні візочки та підноси для роботи згідно з призначенням; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби.

ОФ – 4.1.3 Обслуговування відвідувачів у торговельній залі.

Уміти: обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервірівкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи; відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; володіти правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома; дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; надавати гостям вичерпну інформацію (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо; застосовувати методи додаткових послуг закладу; подавати страви в особливих видах посуду; виконувати траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подавати алкогольні напої з нього; готувати різні види фондю; користуватися системою «Coravin»; розраховувати споживачів; виписувати рахунок на бланку встановленої форми; виконувати прийом замовлення і розрахунок за допомогою POS-терміналу; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; надавати додаткові послуги згідно з переліком.

II Виробниче навчання на підприємстві

ОФ – 4.1.1 Підготовка торговельної зали до обслуговування.

Уміти: готувати залу до обслуговування; організовувати обслуговування бенкетів різних видів; здійснювати попередню сервірівку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервірівки столів; використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організовувати обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетах; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; складати святкове меню, оформляти запрошення і кувертні (персональні) картки меню; проявляти творчу ініціативу

ОФ – 4.1.2 Використання столового посуду, приборів, білизни.

Уміти: отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар, спеціальні візочки та підноси для роботи згідно з призначенням; застосовувати технічні

пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби.

ОФ – 4.1.3 Обслуговування відвідувачів у торговельній залі.

Уміти: обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервіровкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи; відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; володіти правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома; дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; надавати гостям вичерпну інформацію (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо; застосовувати методи додаткових послуг закладу; подавати страви в особливих видах посуду; виконувати траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подавати алкогольні напої з нього; готувати різні види фондю; користуватися системою «Coravin»; розраховувати споживачів; виписувати рахунок на бланку встановленої форми; виконувати прийом замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; надавати додаткові послуги згідно з переліком.

III Виробнича практика

Самостійна робота офіціанта IV розряду.

Кваліфікаційна пробна робота за професією офіціант IV розряду

Зміст загально професійних компетентностей

Уміти: готувати залу до обслуговування; організовувати обслуговування бенкетів різних видів; здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; застосовувати сучасні схеми сервіровки столів; використовувати передовий досвід та кращий світовий досвід; застосовувати сучасні стилі оформлення зали і столів; складати меню різних видів; організовувати обслуговування у номерах готелів та поверхових буфетів; готувати торговельну залу до обслуговування відвідувачів зі складним сервіруванням столів; складати святкове меню, оформляти запрошення і кувертні (персональні) картки меню; проявляти творчу ініціативу

Уміти: отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни; використовувати спеціальний посуд, обладнання, інвентар, спеціальні візочки та підноси для роботи згідно з призначенням; застосовувати технічні пристрої для полірування посуду; розраховувати кількість посуду та аксесуарів відповідно до потреби.

Уміти: обслуговувати споживачів підприємств ресторанного господарства зі складною сервіровкою столів; надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв; рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи;

відкривати і подавати різні види напоїв, декантувати вина; володіти правилами і технікою обслуговування весіль, товариських зустрічей, вечорів відпочинку, ювілеїв тощо в закладах громадського харчування, на підприємстві замовника та вдома; дотримуватися правил і норм охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни; надавати гостям вичерпну інформацію (в тому числі однією із міжнародних мов) щодо калорійності та складу продукції, способу приготування та особливостей споживання фірмових страв, напоїв, десертів тощо; застосовувати методи додаткових послуг закладу; подавати страви в особливих видах посуду; виконувати траншування, фламбування страв, приготування страв на підсобному столику (гарідоні) і подавати алкогольні напої з нього; готувати різні види фондю; користуватися системою «Coravin»; розраховувати споживачів; виписувати рахунок на бланку встановленої форми; виконувати прийом замовлення і розрахунку за допомогою POS-терміналу; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку; надавати додаткові послуги згідно з переліком.

IV КУРС

ОФІЦІАНТ V РОЗРЯДУ

Модуль ОФ 5.1

I Виробниче навчання

ОФ - 5.1.1 Підготовка до обслуговування

Уміти: здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; використовувати посуд, прибори, білизну за призначенням; здійснювати експлуатацію відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів за призначенням; оформляти звітну документацію; досліджувати ринок послуг закладів ресторанного господарства; розробляти анкети для вивчення попиту споживачів; організовувати розважальні шоу-програми; навчати на робочих місцях членів бригади новітнім методикам і прийомам обслуговування.

ОФ - 5.1.2 Організація обслуговування, прийомів і данкетів з особливо складними формами.

Уміти: попереджати факти крадіжок та порушення трудової дисципліни членами бригади; застосовувати прийоми мерчандайзингу; розподіляти обов'язки між працівниками зали і контролювати їх виконання; самостійно обслуговувати VIP-персон у ЗРГ; вирішувати конфліктні ситуації; обслуговувати урочисті та офіційні прийоми, наради, конференції, переговори, з'їзди; проводити обслуговування споживачів з особливо складною сервіровкою столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування: заміських, національних, тематичних кафе, барів та ресторанів; подавати деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій у присутності споживача, який замовив ці страви; надавати споживачам допомогу під час вибору страв та напоїв;

здійснювати розрахунок зі споживачами за готівку та в безготівковому порядку; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку.

ОФ – 5.1.3 Обслуговування іноземних туристів.

Уміти: обслуговувати іноземних туристів; володіти однією-двома іноземними мовами в межах розмовного мінімуму; володіти правилами етикету під час обслуговування споживачів; складати меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей етнічного харчування; враховувати побажання туристів щодо організації харчування (релігійні обмеження у харчуванні, наявність вегетаріанців, людей, що потребують дієтичного харчування тощо)

II Виробниче навчання на підприємстві

ОФ - 5.1.1 Підготовка до обслуговування

Уміти: здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; використовувати посуд, прибори, білизну за призначенням; здійснювати експлуатацію відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів за призначенням; оформляти звітну документацію; досліджувати ринок послуг закладів ресторанного господарства; розробляти анкети для вивчення попиту споживачів; організовувати розважальні шоу-програми; навчати на робочих місцях членів бригади новітнім методикам і прийомам обслуговування.

ОФ - 5.1.2 Організація обслуговування, прийомів і банкетів з особливо складними формами.

Уміти: попереджати факти крадіжок та порушення трудової дисципліни членами бригади; застосовувати прийоми мерчандайзингу; розподіляти обов'язки між працівниками зали і контролювати їх виконання; самостійно обслуговувати VIP-персон у ЗРГ; вирішувати конфліктні ситуації; обслуговувати урочисті та офіційні прийоми, наради, конференції, переговори, з'їзди; проводити обслуговування споживачів з особливо складною сервіркою столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування: заміських, національних, тематичних кафе, барів та ресторанів; подавати деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій у присутності споживача, який замовив ці страви; надавати споживачам допомогу під час вибору страв та напоїв; здійснювати розрахунок зі споживачами за готівку та в безготівковому порядку; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку.

ОФ – 5.1.3 Обслуговування іноземних туристів.

Уміти: обслуговувати іноземних туристів; володіти однією-двома іноземними мовами в межах розмовного мінімуму; володіти правилами етикету під час обслуговування споживачів; складати меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей етнічного харчування; враховувати побажання туристів щодо організації харчування (релігійні обмеження у

харчуванні, наявність вегетаріанців, людей, що потребують дієтичного харчування тощо)

III Виробнича практика

Самостійна робота офіціанта V розряду.

Кваліфікаційна пробна робота за професією офіціант V розряду

Зміст загально професійних компетентностей

Уміти: здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування; використовувати посуд, прибори, білизну за призначенням; здійснювати експлуатацію відповідних видів технологічного обладнання, ЕККА, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів за призначенням; оформляти звітну документацію; досліджувати ринок послуг закладів ресторанного господарства; розробляти анкети для вивчення попиту споживачів; організовувати розважальні шоу-програми; навчати на робочих місцях членів бригади новітнім методикам і прийомам обслуговування.

Уміти: попереджати факти крадіжок та порушення трудової дисципліни членами бригади; застосовувати прийоми мерчандайзингу; розподіляти обов'язки між працівниками зали і контролювати їх виконання; самостійно обслуговувати VIP-персон у ЗРГ; вирішувати конфліктні ситуації; обслуговувати урочисті та офіційні прийоми, наради, конференції, переговори, з'їзди; проводити обслуговування споживачів з особливо складною сервіровкою столів, що відображає національні особливості та тематичну направленість закладу харчування: заміських, національних, тематичних кафе, барів та ресторанів; подавати деякі фірмові страви та напої з проведенням заключних операцій у присутності споживача, який замовив ці страви; надавати споживачам допомогу під час вибору страв та напоїв; здійснювати розрахунок зі споживачами за готівку та в безготівковому порядку; здавати виручку в касу закладу в установленому порядку.

Уміти: обслуговувати іноземних туристів; володіти однією-двома іноземними мовами в межах розмовного мінімуму; володіти правилами етикету під час обслуговування споживачів; складати меню для групових та індивідуальних туристів з урахуванням особливостей етнічного харчування; враховувати побажання туристів щодо організації харчування (релігійні обмеження у харчуванні, наявність вегетаріанців, людей, що потребують дієтичного харчування тощо).